

ILE RODRIGUES CHILI PROJECT OF BALADIROU

Technical assistance for Co-construction of specifications
for GI applied to Chilli in Rodrigues Island



Photo 1 : Ti-piment confit de Rodrigues

RAPPORT DE MISSION (27 JUIN AU 2 JUILLET 2011) FREDERIC DESCROIX CIRAD- PERSYST (UMR QUALISUD, EQUIPE 1)

Maître d'ouvrage : Commission de l'Agriculture de l'île de Rodrigues

Prestataire : CIRAD, UMR QUALISUD, 97410 Saint Pierre La Réunion

Financement : PNUD and Projet QualiReg

I. INTRODUCTION

La commission de l'Agriculture à Rodrigues a sollicité le Cirad à la Réunion pour la réalisation d'une étude de faisabilité concernant la mise en place d'un signe de qualité "Indication Géographique Protégée" pour le Ti-piment de l'île Rodrigues. Cette étude s'appuie sur deux missions d'évaluation successives co-financées par le PNUD (Programme des Nations Unies pour le Développement) et le réseau QualiReg. La première a pour objectif la caractérisation agronomique du petit piment de Rodrigues appelé Ti-piment Rodrigues et a fait l'objet du rapport de Michel Roux Cuvellier, la seconde, objet de ce rapport, concerne la co-construction du cahier des charges pour l'Indication Géographique Protégée appliquée à ce piment.

II. OBJECTIFS DE LA MISSION 2

L'objectif global de la seconde mission est la co-construction du cahier des charges pour l'Indication Géographique Protégée appliquée au ti-piment de Rodrigues.

Les objectifs spécifiques de cette mission sont les suivants :

- Collecte et validation des informations précédemment collectées (historique, notoriété et typicité des produits et zone de production).
- Identification des bases de données

Construction avec les responsables locaux des éléments liminaires pour la rédaction du projet de cahier des charges IG.

- Identification des personnes ressources clés pour l'Identification de la structure ODG et des collègues.
- Formation aux cahiers des charges IG
- Identification des contraintes à lever pour permettre l'IG

III. DEROULEMENT DE L'EXPERTISE

a. Dimanche 26 juin 2011

Arrivée à Rodrigues à 13 h20

Accueilli par Jérôme FELICITE, responsable par intérim de l'agriculture puis visite sur le site de Baladirou où nous avons pu rencontrer Wilson CHEVERY Président du comité de Village de BALADIROU et du comité de l'association des planteurs de piments ainsi que quelques producteurs pour une première découverte de la zone du projet.

b. Lundi 27 juin 2011 :

- visites de courtoisie sous la conduite de Clenson GRANDCOURT, project manager de l'association des planteurs de ti-piment de Baladirou , à :
 - Louis Ange PERRINE, Commissaire de l'agriculture et membre du Comité exécutif de l'Assemblée Régionale de Rodrigues. Suite à une longue discussion sur les indications géographiques et leurs intérêts, le commissaire a demandé, pour la Réunion de l'Assemblée Régional Territoriale du lendemain 28 juin, de pouvoir disposer d'un document synthétique¹ sur l'intérêt de l'IGP engagée par le projet de Baladirou

¹ Annexe 1 document synthèse de l'intérêt d'une IGP en pages 16 et 17

- Jean Thomas GENAVE le chef du département de l'agriculture,
- Agathe RIB BENLEY Scientific Officer, en partance pour un déplacement à l'Ile Maurice.

➤ Visite de producteurs de ti-piments

Accompagné de Clenson GRANDCOURT et de Jocelyn VUNMALLY, Technical officer, visite de champs de ti-piments dans la zone de Baladirou en présence de Wilson CHEVERY.

Ensuite nous avons échangé sur la démarche Identification Géographique et organisé ensemble le programme de travail de la semaine.

➤ Visite d'une transformatrice de ti-piments

Visite chez Marie ange ÉMILIEN, lieu-dit palissade, réputée pour ses transformations de piments. Elle exerce le métier de transformation depuis 35 ans avec les mêmes recettes (procédés de transformation) qui lui ont été cédées par sa maman.

c. Mardi 28 juin 2011 :

➤ Programme de travail

Finalisation du programme prévisionnel pour la poursuite de la mission² avec Jérôme FELICITE après avoir fait la synthèse du travail du lundi.

➤ Visite de terrain

Visite Société "Rodrigues Trading and Marketing" dans l'enceinte de l'agriculture à Citronnelle. Présentation de la société, qui est à moitié publique est à moitié privée, avec Christian ALBERT (field promoter) et Jasmine SAINT-PIERRE (secrétariat et administration). Cette société est chargée de promouvoir les produits agroalimentaires et artisanaux et d'identifier des marchés pour de nouveaux débouchés. Pour ce faire elle assure la formation de producteurs et de transformateurs sur la présentation de leurs produits, leurs emballages, les procédés de transformation traditionnelles ou innovateurs. Elle dispose d'une cuisine communautaire (à Maréchal) qui est utilisée pour les formations mais à terme cette cuisine devrait pouvoir être mise à la disposition de transformateurs qui n'ont pas les moyens d'investir dans du matériel performant.

➤ Visite de plusieurs transformateurs de ti-piments

En compagnie de Marie Ghislaine CHAN SON (field assistante) et Azie STEPHENSON (field assistante) nous avons visité au lieu-dit trèfles sur la route de Cotton Bay:

- L'association Etoile de l'Est qui prépare et vend sur place des produits artisanaux comme tissage, vanneries, bibelots et des conserves diverses comme piments frais, piments confits, piments écrasés, achards et miel.
- Deux voisines indépendantes, Marie Paul GENTIL et Mirella PROSPERE, qui attendent chacune le client à proximité de leur propre étal situé à quelques mètres du kiosque de l'association Etoile de l'Est et garni de conserves de piments (confits ou écrasés), d'achards et de miel.

² Annexe 2 en page 18



Photo 2 : échantillons de produits à l'étalage dans le local de l'association Etoile de l'Est

d. Mercredi 29 juin 2011 transformation et collecteurs.

➤ Visite de transformatrices

Madame Olive BONCOEUR, agricultrice et membre de nombreuses associations féminines et professionnelles, transforme le ti-piment pour une exportation sur l'île Maurice. A Maurice sa belle sœur Mauricienne se charge d'écouler les produits familiaux dans son réseau de distributeurs et de restaurants. Avant que sa belle sœur ne crée sa société de distribution Madame BONCOEUR exportait ses produits par l'intermédiaire de l'antenne de la société import-export alimentaire de Rodrigues SIEAL à Port Mathurin.

➤ Visite de producteurs

Alain et Alice EMILIEN, jeune couple d'agriculteurs de la zone du Brulé, signalent que quelle que soit la saison la demande est plus forte en piment vert qui est toujours vendu un peu plus cher que le piment rouge.

Ils informent que de nombreux producteurs, en période de forte production (décembre à février) font confire une partie de leur production pour une vente en basse saison quand les produits à vendre sont rares et que les prix de vente du ti-piment sont beaucoup plus rémunérateurs.

➤ Visite collecteur, transformateur et exportateur.

Visite à Monsieur SARJUA responsable de SIEAL à Port Mathurin, mais ce dernier était en déplacement hors Ile Rodrigues.

Monsieur Masters RAFFAUT, outre des informations sur la transformation et l'exportation de produits ti-piments sur Maurice, lista les zones qui, selon lui, fournissent les meilleurs ti-piments de Rodrigues.

e. Jeudi 30 juin 2011.

Réunion au Centre de l'agriculture à Citronelle en présence de producteurs, de transformateurs et d'agents de l'agriculture.

- Formation au cahier des charges IG des personnes présentes³
 - Définition de l'Identification Géographique Protégée⁴ et présentation des éléments du cahier des charges⁵
 - Présentation du dossier d'Identification Géographique Protégée⁶

³ Annexe 4 en 20

⁴ Annexe 1 en page 16

⁵ Annexe 6 en page 23

⁶ Annexe 9 en page 26

- Travaux en commissions
- Mise en commun des travaux des commissions.

f. Vendredi 1 juillet 2011.

Poursuite des travaux avec la commission des transformateurs au centre de l'agriculture à Citronelle.

- Poursuite des échanges sur les procédés de transformation
- Procédures et participation à l'élaboration du cahier des charges IGP.

Visite de la cuisine communautaire gérée par "Rodrigues Trading and Marketing" à Marechal.

Visite à Willis ROUSSETY qui a participé à Geographical indications'day, 10 and 11 June 2009, Geneva. Merci à Mr Rousssety d'avoir accepté de me rencontrer bien qu'il soit cloué à son domicile pour raison de santé.

Discussion avec l'historien et journaliste Noel ALLAS.

g. Samedi 2 juillet 2011.

Visite du marché de Port mathurin

A cette saison il ya beaucoup de légumes variés mais très peu de piment frais. Seuls deux producteurs vendaient du piment frais en très petits tas de 10 centilitres environ.

IV. DONNEES HISTORIQUES SUR LE TI-PIMENT A RODRIGUES

Plusieurs anciens comme Marie ange EMILIEN et Raoul AUGUSTIN et d'autres, nous ont signalé que dans les années 1960, "il y avait des pieds de ti-piment partout dans les pâturages et les friches et dans toutes les zones boisées" de l'Île Rodrigues. A cette période les personnes parlaient de piment sauvage ou piment Martin. Ce nom car les graines de ti-piments, très prisés des oiseaux *Acridotheres tristis* vulgairement appelés "Martin", étaient disséminées (fanées en créole) dans les fientes que les oiseaux lâchent lors de leurs déplacements. Mr Raoul signale qu'à l'époque *"personne ne cultivait le ti-piment car tous en trouvait partout et pouvait en cueillir à volonté"*.

Marie ange Emilien, née dans une famille de neuf enfants qui avait de faibles ressources, signale aussi l'abondance de ti-piment sur les terrains communautaires et précise que c'est cette disponibilité qui lui a donné l'idée d'en tirer un profit en les transformant pour la vente.

Noel ALLAS né en 1957, historien et journaliste affirme que dans son enfance on expédiait déjà du piment à Maurice. *"Beaucoup expédiaient du piment à un membre de la famille qui vivait à Maurice"*. Dans son cas, ses parents expédiaient régulièrement des colis de piment au grand père résidant à Maurice, lequel renvoyait en échange principalement des produits qui à l'époque étaient très rares à Rodrigues. Il poursuit en signalant qu' *"à la fin des années 1960 des colporteurs prirent l'habitude de venir de Maurice avec divers produits, principalement de la lingerie, pour la vendre de porte à porte"*. *"Les familles Rodriguaises qui n'avaient pas d'argent pouvaient cependant acheter ces produits Mauriciens en payant leurs achats avec des bouteilles de ti-piment"*. Cette pratique prouve que le piment était un produit facile à écouler à bon prix sur le marché Mauricien, donc qu'il avait déjà une notoriété certaine.

Dès l'indépendance de Maurice en 1968 et jusqu'au milieu des années 1980, Rodrigues va fortement développer son agriculture. La nécessité de donner du travail⁷ à la population Rodriguaise a encouragé la mise en culture d'importantes superficies et donc réduit les surfaces boisées et en friches ce qui a fortement limité les surfaces en piment "Martin".

Si, a contrario, les années 1990 et 2000⁸ ont vu une importante réduction des surfaces cultivées, les surfaces en piment sauvage se sont peu étendues dans les nouvelles friches par le fait que la population de piments sauvage dans les friches et bois et certainement aussi la population d'oiseau "Martin" étaient très réduites.

Dans les années 2000 l'augmentation de la demande en ti-piment pour l'expédition à Maurice a provoqué la mise en culture de plus grandes superficies pour satisfaire les besoins du marché.

V. PRODUITS CANDIDATS OU NON A IGP

Rodrigues cultive plusieurs variétés de piment que les Rodriguais distinguent en deux groupes les "gros piment" et les "ti-piment". Ces piments sont la base de nombreuses préparations culinaires.

Préparation à base de plusieurs ingrédients dont le piment

Certaines préparations correspondent à plusieurs composants qui peuvent être soit des fruits, soit des légumes soit des fruits de mer en mélange avec du piment. Quelques exemples de ces préparations : mangue-piment, citron-piment, piment-crevettes, piment-ourites. Dans ces préparations le piment est minoritaire ou au mieux en quantité équivalente à l'autre composant majeur. Ces préparations à base de plusieurs éléments ne peuvent prétendre à Identification Géographique car cela impliquerait que chaque composante bénéficie individuellement d'une IGP.

Préparations à base de piment d'une seule ou de plusieurs variétés avec juste quelques aromates

- Les produits non ciblés pour une identification géographique
 - Gros piments verts ou/et rouges en frais
 - Gros piments verts ou/et rouges confits
 - Gros piments et piments de petite taille mélangés en frais
 - Gros piments et piments de petite taille mélangés confits
 - Gros piments verts et/ou rouge écrasés⁹
 - Gros piments et piments de petite taille rouges ou/et verts écrasés
- Le ti-piment¹⁰ candidat potentiel à une Identification Géographique Protégée
 - Le ti-piment frais vert ou/et rouge
 - Le ti-piment confit vert ou/et rouge
 - Le ti-piment écrasé vert ou rouge

⁷ Selon Raoul AUGUSTIN : « dans les années 1970 mais surtout dans les années 1980 beaucoup de monde travaillaient la terre à Rodrigues »

⁸ Selon Raoul AUGUSTIN et confirmé par *Digest of statistics on Rodrigues 2002*, annexe 3 en page 19

⁹ En fait il ne s'agit pas vraiment de piment écrasé mais de piment broyé au robot ménager

¹⁰ Le Ti-piment de Rodrigues a été précisément décrit par Michel Roux Cuvelier lors de sa mission d'identification conduite à Rodrigues du 20 au 25 juin 2011 et intitulée caractérisation agronomique du ti-piment Rodrigues.

VI. LA CULTURE DU TI-PIMENT

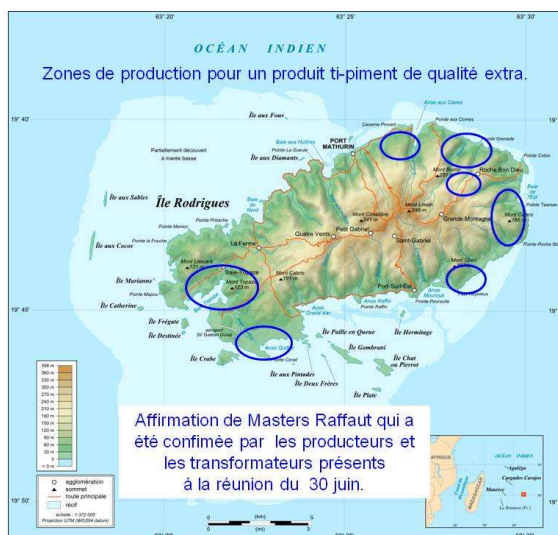
La période de semis des ti-piments correspond à l'hiver austral et plus spécialement au mois de juillet. Les cueillettes s'échelonnent de novembre à juin, avec un pic de récolte en janvier-février. Les piments sont arrachés en juin pour permettre la préparation du sol avant les nouveaux semis.

Le lecteur se reportera au rapport de Michel Roux Cuvelier pour de plus amples informations sur ce thème des pratiques et méthodes de cultures.

VII. ZONES DE PRODUCTION

Si l'on cultive du ti-piment dans les différentes zones de l'île, selon les dires des transformateurs certaines d'entre-elles sont plus favorables à la production de ti-piment d'excellence. Si nous étudions les zones relevées par plusieurs transformateurs et exportateurs et que nous les confrontons à la carte pédologique¹¹ nous devons noter :

Carte 1 : relevé des zones les plus favorables à la culture du ti-piments



Que ces zones plus favorables correspondent principalement à des sols très filtrants sur sable ou cendre dans les zones les moins arrosées de l'île.

Sur des sols de formation littorale et alluviale et plus spécialement des

sols sableux profonds (> 120 cm) non différenciés, meubles

sols profonds (> 120 cm), peu différenciés, hétérogènes à fréquent niveaux caillouteux

sol brun rouge profonds (> 120 cm), peu différenciés argilo-limoneux, non à peu caillouteux

sur des sols sur **tufs et cendres volcaniques** dominants et plus spécialement sur les petits replats et les versants ils correspondent à des sols profonds différenciés, très peu caillouteux, peu structurés, sur tufs meubles et cendres volcaniques.

Et dans les zones dont les précipitations sont au maximum de 1100 mm en moyenne annuelle pour une période de deux ou trois décennies¹².

¹¹ Carte pédologique Ph de BLIC - ORSTOM, Référence topographique : carte de l'Institut géographique national France-île Rodrigues, 1978

¹² Tableau des précipitations annuelles en annexe 5 en page 22

VIII. LES PROCEDES DE TRANSFORMATION DU TI-PIMENT A RODRIGUES

En fonction de la personne ou de l'unité de transformation les préparations de ti-piments sont multiples à Rodrigues, nous allons lister celles que nous avons identifiées au cours de la semaine.

Les producteurs et les transformateurs signalent l'importance du niveau de maturité du piment à la cueillette sur les caractéristiques du produit final. L'effet niveau de maturité est très important pour le piment vert qui, lorsqu'il n'est pas suffisamment mûre, va noircir après préparation.

Les piments confits

- Confit dans la saumure

Autrefois la majorité des transformateurs, mais encore aujourd'hui certains, après avoir nettoyé les petits piments, les introduisent dans une bouteille et les couvrent avec une saumure riche en sel (environ une livre de sel pour 75 cl d'eau).

En premier il faut pendant 2 jours garder les piments dans le sel dans des proportions de 50 % de sel et 50 % de piment. Ensuite, après avoir lavé les piments, les mettre dans un récipient et couvrir d'une saumure constituée de 1 litre de sel (mélange de gros sel et de sel fin pour certains, uniquement de gros sel pour d'autres) pour 3 litres d'eau, pour d'autre le mélange correspond à 500 grammes de sel par litre d'eau. Après une semaine les piments sont confits et peuvent être vendus en l'état.

Pour une conservation de longue durée des piments dans la saumure, les bouteilles ne doivent pas être fermées de façon hermétique pour éviter qu'elles n'exploient sous la pression des gaz de fermentation. Sous l'effet des gaz donc quand la pression est forte une partie du liquide s'échappe, ce qui nécessite chaque 2 à 3 mois de compléter le niveau de liquide dans les bouteilles.

- Confit au vinaigre

Aujourd'hui la majorité des transformateurs a remplacé l'eau par du vinaigre blanc plus simple d'utilisation. La quantité de sel varie grandement selon les dires des uns et des autres. Certains mélangeraient 250 grammes de gros sel avec 500 grammes de piment avant de couvrir l'ensemble avec du vinaigre. D'autres mettraient seulement 3 cuillères à soupe de sel et d'autres encore un pot à yaourt (capacité mesurée d'environ 10 cl) à dos d'âne par bouteille de 75 cl de vinaigre blanc.

Si la majorité des transformations à base de vinaigre sont faites sans ajout d'autre ingrédient. Pour répondre à des commandes spéciales, certains ajoutent 2 têtes d'ail (gousse pelées non écrasées) par bouteille de ti-piment, d'autres un ou deux limons¹³ coupés en huit par bouteille.

- Confit dans un mélange d'eau et de vinaigre

Désinfection des ti-piments après triage (élimination des feuilles et des tiges), puis lavage avec de l'eau bouilli refroidie additionnée de 3 cuillères à

¹³ limon de Rodrigues est un petit citron vert qui a été introduit du Mexique vers 1750. En s'adaptant aux conditions environnementales de l'île, il a acquis des caractéristiques qui le distinguent des limons d'autres origines.

soupe d'eau de javel à 25 %. Rinçage 3 fois avec eau, puis égouttage dans passoire préalablement désinfectée.

Mise en bocaux des ti-piments désinfecté et couverture avec la saumure filtrée après préparation de 250 grammes d'eau bouilli refroidie et de 250 grammes de vinaigre blanc et de 50 g gros sel par Kg de ti-ment. Laisser fermenter 4 jours à T° ambiante 20-27 °, puis enlever la 1ère saumure et préparer une autre saumure en remplaçant le gros sel par du sel raffiné. Mettre à bouillir à 85 ° cette seconde saumure puis la verser chaude dans les petits pots sur les ti-piments puis mettre les pots à pasteuriser à une température de 85 ° pendant 5 minutes.

- Confit au jus de limon

Certains remplacent le vinaigre par du jus de limon qui exprimerait mieux le piment et permettrait une conservation plus longue des préparations confites mais qui présente l'inconvénient de devoir cueillir puis presser les fruits.

- Confit dans l'huile

D'autres encore préfèrent couvrir les piments avec de l'huile qui selon leurs dires "préserve mieux la saveur et le piquant du ti-piment".

Pour ceux qui font confire les piments dans la saumure (eau+sel), dans le jus de limon ou dans l'huile il n'y pas d'ajout d'autre ingrédient que le sel.

La majorité des transformateurs signalent que le type de sel est important et affirment n'utiliser que du gros sel non raffiné pour préparer les piments confits.

Dans les magasins alimentaires, nous avons identifié deux vinaigres blancs que les transformateurs achètent et utilisent indifféremment en fonction de la disponibilité. Le vinaigre blanc de marque Nadine, sans alcool sans condiment, mis en bouteille par Poling factory à Sainte croix Mont louis et le vinaigre de marque Faucon fabriqué et embouteillé à Paille à Maurice.

- Les piments écrasés

En faite le terme de piment écrasé ne correspond plus à l'actualité, si autrefois le piment était écrasé dans un pilon aujourd'hui il est passé au Robot mixeur de cuisine, toutefois dans ce rapport nous garderons le terme usuelle de piment écrasé.

Il s'agit donc de piment frais broyé vert ou rouge dans lequel en plus d'un peu de sel il est ajouté un peu d'ail et/ou un peu de gingembre pour la saveur. Pour le piment broyé certains utilisent du gros sel, d'autres du sel fin et pour certains les deux.

Si la pate de piment vert ne fermente pas, il n'en est pas de même de la pate de piment rouge, ainsi pour éviter les fermentations de la pate de piment rouge écrasé, certaines unités de fabrication la préparent avec des piments confits mais avec l'ail et le gingembre et du sel dans les mêmes proportions.

Si certaines transformatrices fabriquent des piments écrasés avec des ti-piments d'autres déclarent que pour des raisons économiques elles préfèrent faire de la pâte de piment avec des gros piments. Car faire la pâte

avec du ti-piment demande une plus grande quantité de piments pour faire un bocal, ce qui diminue d'autant la rentabilité que le ti-piment est plus cher à l'achat. Aussi elles préfèrent vendre le ti-piment en frais ou confit et vendre le piment écrasé réalisé avec du gros piment.

Mode de préparation

Pate de piments rouges confits : après avoir éliminé la saumure à l'eau ou au vinaigre qui sont fermentées, il faut broyer les piments confits en ajoutant un peu de sel, deux têtes d'ail pelée soit environ 125 g, un doigt soit environ 25 g environ de gingembre et un petit verre de vinaigre blanc frais pour environ 500 g de piment. Ensuite il ne reste qu'à remplir le récipient choisi.

Pate de piments verts : broyer les piments vert frais puis ajouter un peu de sel, de l'ail et du gingembre dans les mêmes proportions que pour le piment écrasé rouge.

Certains, pour éviter le changement de couleur du piment vert après 2 semaines, ajoute lors de la phase de broyage un peu d'huile d'olive ce qui permettrait selon leurs dires "*de garder le vert original*".

IX. CONDITIONNEMENT

En fonction des moyens financiers de la structure et de la destination du produit, les ti-piments confits et les piments écrasés sont conditionnés :

- En bouteilles qui contiennent selon le tassement entre 430 et 450 grammes de piment confits.
- En bocaux de 200 millilitres
- En fut plastiques d'une capacité d'environ 10 litres

La durée de conservation des piments confits peut atteindre 3 ans, c'est pourquoi les transformateurs inscrivent comme date limite consommation la date correspondant à 30 mois après le conditionnement.

X. MISE EN MARCHÉ DU TI-PIMENT

Les producteurs vendent leurs piments, dans la majorité en piment frais vert ou rouge soit à un transformateur voisin soit au marché de Port Mathurin le samedi matin.

Les transformateurs vendent leur produit en proposant un étal en bord de route devant leur résidence. Certains reçoivent des commandent d'acheteurs Mauriciens qui achètent à Port Mathurin, d'autres expédient directement par bateau à destination de leurs correspondants à L'île Maurice.

Les prix de vente du ti-piment en frais varient de 200 Rs/kg en période de forte production à 500 Rs/kg en période de faible production. Dans les mêmes périodes les prix de vente des gros piments sont beaucoup moins intéressant car il varie de 100 Rs/kg en période de forte production à 150-160 Rs/Kg en période de faible production

XI. PROPOSITIONS D'EXPERIMENTATION OU D'ETUDE PREPARATOIRES A LA REDACTION DU CAHIER DES CHARGES

La mise en place d'une identification géographique protégée sur le ti-piment de Rodrigues implique pour le dossier de demande de compléter les informations collectées dans le cadre des deux missions réalisées en juin 2011.

Les informations complémentaires listées ci-après doivent permettre de rédiger précisément les termes du projet de cahier des charges de l'identification géographique.

- Pour la description du produit agricole
 1. Description précise de la variété de ti-piment candidate à IG. Cette description sera donnée en partie par le rapport de Michel Roux Cuvellier intitulé caractérisation agronomique du ti-piment Rodrigues et par les résultats des expérimentations proposées par l'expert.
 2. Choix du type de produits. Les responsables locaux devront définir les produits concernés par l'IG. Si le ti-piment en frais et le ti-piment confit semblent éligibles sans restriction car facile à distinguer des autres variétés de piment, il importe d'évaluer l'intérêt ou non de protéger le ti-piment écrasé. En effet plusieurs transformateurs ont signalé le moindre intérêt économique de fabriquer du piment écrasé avec des ti-piments plus chers que les gros piments. Par ailleurs d'autres fabriquent le piment écrasé soit avec des gros piments soit avec un mélange de gros et petits piments. Le choix de protéger le ti-piment écrasé implique donc de pouvoir disposer d'une méthode de contrôle fiable permettant de différencier les fabrications à base de ti-piment, de gros piments ou d'un mélange de plusieurs variétés de piments. Sans identification préalable d'une méthode efficace de différenciation, il ne pourra être envisagé de protéger le ti-piment écrasé.
- Pour la délimitation de l'aire géographique
 1. choix des zones de production et de transformation retenues pour l'IG, sans obligation de restreindre aux zones réputées les plus favorables (paragraphe VII en page 7 de ce rapport) tant que les différences de qualité qui pourraient résulter des micro-zones de production ne sont pas précisément signalées par les acheteurs.
- pour la description de la méthode d'obtention du produit
 1. description du niveau de maturité pour cueillette des ti-piment

Parce que les producteurs et les transformateurs signalent l'importance du niveau de maturité du ti-piment vert à la cueillette sur la qualité du produit fini, il importe de décrire précisément le niveau de maturité pour la cueillette du ti-piment candidat à une identification géographique. Les responsables, producteurs et techniciens du projet BALADIROU devront mettre en place une expérimentation pour définir précisément les éléments d'appréciation du niveau de maturité.
 2. Etude comparée des méthodes d'obtention aujourd'hui pratiquées

Le développement de cette filière ti-piment et la protection des produits IG, ne pourront être pérennisés qu'à la condition que les produits

garantissent à terme le maintien des caractéristiques qualitatives et de typicité qui sont à l'origine de la notoriété du ti-piment de Rodrigues.

Si le risque d'évolution des caractéristiques qualitatives est réduit pour le ti-piment produit dans la zone IG et commercialisé en frais ce n'est pas le cas pour le ti-piment confit et le ti-piment écrasé. Pour le ti-piment confit l'évolution des procédés, comme nous l'avons montré précédemment (cf VIII en page 8), ne répond pas à une préoccupation de maintien de la qualité mais à une recherche de facilité par l'utilisation de produits comme le vinaigre plus facile d'emploi car ne demandant pas de préparation comme la saumure ou de cueillette et de pressage comme le jus de limon. Pour le ti-piment écrasé il faut pouvoir garantir que le produit fini est fabriqué exclusivement à partir de ti-piment.

Il importe donc de pouvoir mesurer l'effet sur les caractéristiques qualitatives des différents procédés utilisés pour confire les ti-piments, avant de choisir le ou les procédés qui permettront de les garantir à long terme et donc de les retenir dans le cadre du cahier des charges IG. Pour ce faire, nous proposons la réalisation d'une étude comparative pour évaluer les caractéristiques qualitatives des ti-piments confits obtenus à partir de saumure, de vinaigre, de limon et d'huile. Les caractéristiques des différents produits obtenus avec les différents procédés devront être décrites par un jury de consommateurs et d'acheteurs Rodriguais et Mauriciens. Les résultats de l'évaluation comparée de ces caractéristiques seront la base pour le choix du ou des procédé(s) à retenir dans le cadre du projet de cahier des charges IG. Cette étude pourrait être réalisée dans le cadre de la cuisine communautaire après une identification locale du maître d'ouvrage, une définition précise du protocole expérimental et la construction concertée de la fiche d'évaluation chimique et/ou sensorielle des produits piments.

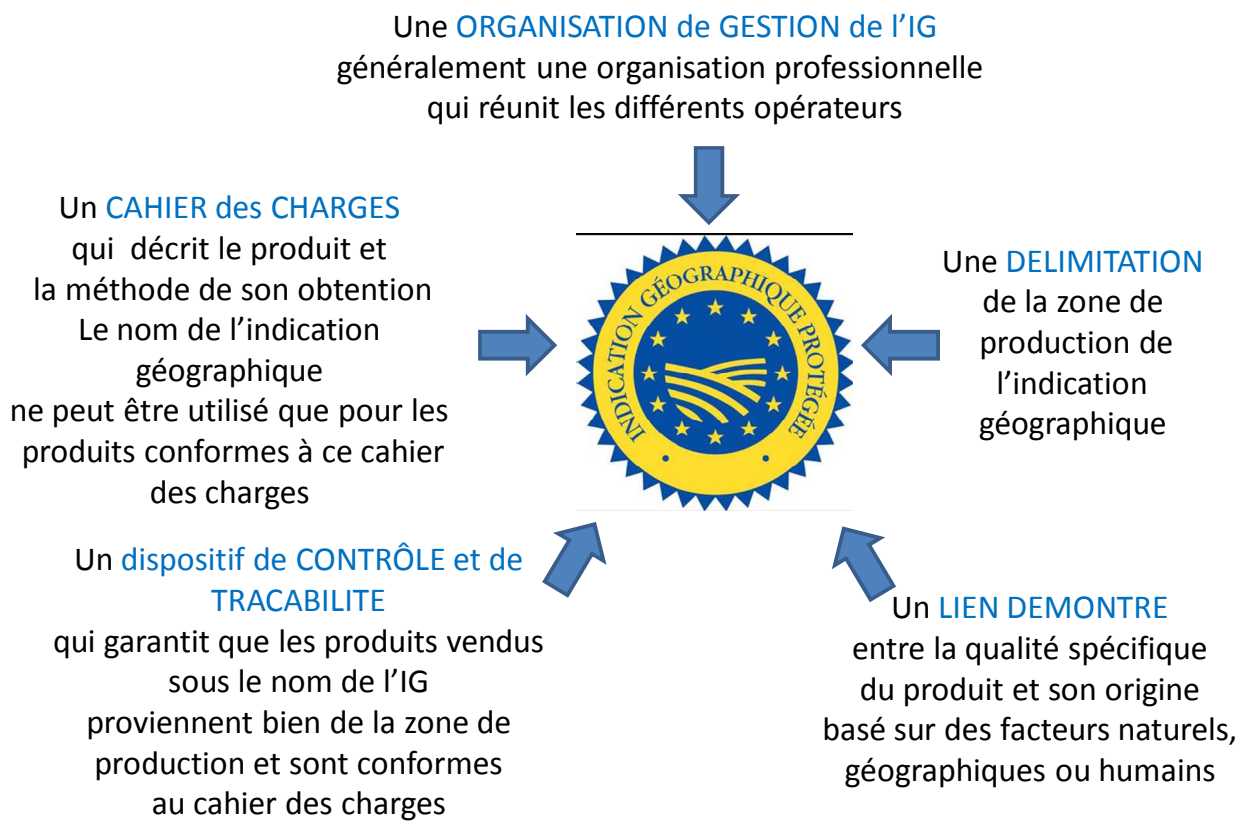
Dans le cadre de cette étude il serait aussi important de pouvoir préciser la composition des différents produits utilisés : gros sel, sels fin, vinaigres blancs et de mesurer leurs effets respectifs sur les caractéristiques finales du ti-piment confit.

- pour le lien à l'histoire et la notoriété du ti-piment.

Afin de compléter les éléments relevés¹⁴ dans ce rapport, il importe de démarrer une étude pour la recherche de documents historiques et de documents prouvant la notoriété liés au ti-piment Rodrigues pour répondre aux exigences du projet de cahier des charges IG. Cette étude pourrait être conduite par un étudiant Rodriguais tout d'abord à Rodrigues, auprès d'un échantillon de personnes retenues sur des critères d'âge et d'activité professionnelle en liaison avec le thème étudié (historien, anciens commerçants transformateurs et producteurs, anciens responsables de l'agriculture) . Cette première phase qui devrait mettre à jour des liens avec des acheteurs mauriciens devra être complétée par une seconde phase à conduire par l'étudiant à l'île Maurice auprès de différentes catégories de distributeurs mais aussi de consommateurs.

¹⁴ Annexes 7 et 8 en pages 24 et 25 et paragraphe IV en page 15

XII. LES CINQ PILIERS D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE



XIII. IDENTIFICATION PREALABLE DES CONTRAINTES A LEVER POUR RENDRE POSSIBLE UNE DEMANDE D'IGP.

L'IG est un signe de qualité développé depuis de nombreuses années en Europe pour valoriser les produits traditionnels dont les caractéristiques spécifiques sont liées à un territoire particulier. Ce signe de qualité et ses règles d'utilisation ont été polies par des années d'utilisation par différents acteurs en Europe. On compte 4200 IG au niveau européen dont plus de 600 en France. Dans le monde, on compte plus de 10 000 indications géographiques, mais 90% d'entre elles se trouvent dans les 30 pays de l'OCDE¹⁵. La démarche s'est étendue aux pays émergents et en développement depuis le milieu des années 90, où l'IG est reconnue comme un droit de propriété dans le cadre des ADPIC de l'OMC. Ainsi, tous les pays souhaitant adhérer à l'OMC doivent édicter une réglementation permettant la protection des IG.

La première action doit consister à vérifier l'existence à Rodrigues d'un dispositif réglementaire et législatif des identifications géographiques. Si ce dispositif existe la seconde action consiste à vérifier l'existence d'un établissement public chargé de la reconnaissance des IG. À défaut, il peut être

¹⁵ organisation de coopération et de développement économique

envisagé une action de partenariat avec l'association française pour le développement des échanges internationaux de produits agroalimentaires ADEPTA, pour une action de coopération en relation avec l'INAO, institut national des appellations d'origine. Un premier contact est possible par l'intermédiaire de UBIFRANCE sous couvert de l'ambassade de France à Port Louis qui a plusieurs conventions de partenariat avec des entreprises Mauriciennes.

XIV. CONSTITUTION DE GROUPES DE PERSONNES RESSOURCES POUR LA REDACTION DU PROJET DE CAHIER DES CHARGES IG

Si cette mission d'expertise a permis de présenter à différents partenaires Rodriguais¹⁶ les différents éléments qui devront constituer le projet de cahier des charges IG et de définir ce qu'est un organisme de défense et de gestion, il importe d'identifier le plus rapidement possible des personnes ressource pour collecter tous les éléments du dossier et débiter la rédaction du projet de cahier des charges.

Considérant l'ensemble des éléments qui constituent le dossier de demande de reconnaissance¹⁷ il importe que les membres de la commission de rédaction soient des représentants des différents partenaires de la filière à savoir : producteurs, transformateurs, collecteurs, commerçants, structures d'appui publique ou privée.

Les éléments constituant le projet de cahier des charges sont listés en annexe VI en page 23.

Pour la meilleure définition possible du projet de cahier des charges, il est indispensable que les membres de la commission de rédaction, qui à terme formeront l'ODG¹⁸, puissent s'exprimer librement sans dominance d'un secteur ou autre de la filière. La vie future de l'identification géographique dépendant d'un accord sans restriction de tous les partenaires de la filière, nous proposons que la commission soit, pour la rédaction du projet de cahier des charges, appuyée par des personnes non originaires d'un des secteurs de la filière. Ces personnes, qui n'auront pas de pouvoir de décision sur les règles et conditions du cahier des charges, devront apporter un soin tout particulier pour la prise en compte des points de vue de chacun des décideurs représentants de la filière.

XV. CONSTITUTION DE GROUPES DE PERSONNES RESSOURCE POUR LA REDACTION DES STATUTS DE L'ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION (ODG).

L'ODG qui assure la défense et la gestion du produit sous IG est doté de la personnalité civile.

La qualité d'ODG est reconnue par le directeur comité des indications géographiques après avis du Comité National concerné.

Il est l'interlocuteur du comité des indications géographiques lors de l'instruction de la demande puis après la reconnaissance du signe, pour la gestion de celui-ci.

¹⁶ Liste des présences lors des travaux en commission annexe 4 en pages 20 et 21

¹⁷ Les éléments composant le projet de cahier des charges IGP, annexe 9 en page 26 ont été présentés lors de la séance du 30 juin

¹⁸ Organisme de Défense et de Gestion

Un seul ODG est reconnu pour chaque produit (mais un ODG peut gérer plusieurs produits et/ou plusieurs signes).

- La nature de l'ODG

Seul un groupement peut introduire une demande d'IGP. Le terme groupement correspond à toute organisation de producteurs et/ou de transformateurs concernés par le produit. Toutefois, le règlement prévoit qu'une personne physique ou morale peut, sous certaines conditions, présenter une demande. En pratique, l'ODG est une structure syndicale ou associative (association sans but lucratif). Sa forme juridique doit être compatible avec les missions et les conditions précitées. La forme associative semble cependant la plus appropriée.

- La composition de l'ODG

En annexe 10 en page 27, nous proposons un exemple d'organigramme pour l'ODG. Cet organigramme qui n'est qu'un modèle possible devra être précisément étudié pour assurer un équilibre de l'ensemble des secteurs de la filière ti-piment.

- Les missions de l'ODG

Il contribue à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus.

Le groupement reconnu en qualité d'ODG a en charge les missions suivantes concernant le produit concerné :

- il élabore le projet de cahier des charges, contribue à son application par les opérateurs et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection (rôle d'animation, réalisation du contrôle interne) ;
- il tient à jour la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et au comité des indications géographiques
- il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- il met en œuvre les décisions du comité national qui le concernent.
- il choisit l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle.
- il élabore conjointement avec l'organisme de contrôle un plan de contrôle ou un plan d'inspection.
- il communique au comité des indications géographiques, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions.
- il donne son avis sur le plan de contrôle.

Annexe 1 : Intérêt d'une IGP

Frédéric DESCROIX

Identification protégée (IGP) sur le petit piment de Rodrigue

Cirad PERSYST UMR Qualisud

En Europe, et plus particulièrement dans le pourtour méditerranéen (France, Espagne, Italie, Portugal), l'IG est perçue comme un outil efficace de co-développement sectoriel et territorial.

Du point de vue sectoriel, l'IG est à la fois un outil offensif et défensif. **Offensif** car elle engendre une **segmentation du marché et une augmentation du prix de vente des produits**, et parce qu'elle facilite la **coordination de l'offre**.

Défensif car elle permet de lutter **contre les usurpations abusives de la réputation** liée à l'origine géographique.

Du point de vue territorial, l'IG favorise l'ancrage et la compétitivité des Petites et Moyennes Entreprises, contribue à une gestion durable des ressources et des agricultures originales qui fondent la typicité des produits, et favorise l'attrait touristique.

A l'échelle internationale, il existe deux cadres distincts qui protègent les produits localisés.

Le premier existe **depuis 1958 (arrangements de Lisbonne)**, et affirme que l'appellation origine désigne « un produit [...] dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement et essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les humains. »«.

Le second (Accord sur les aspects des Droits de Propriétés Intellectuelle qui touchent au Commerce (**ADPIC**), en anglais (*Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* : **TRIPS**) reprend **en 1994** le principe de l'IG dans le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Les nouveaux amendements de l'ADPIC introduits dans les années 2000 constituent le principal instrument international pour la protection et la défense des indications géographiques. Cet accord prévoit une protection de base des IG pour tous les produits, tant sur la tromperie du public que d'acte de concurrence déloyale (art. 22). Ainsi, la protection de ces droits des IGP est obligatoire dans tous les États membres de l'OMC.

Ce nouveau régime suscite l'engouement croissant des Pays en Développement (PED) dont les produits traditionnels peuvent désormais bénéficier d'une reconnaissance internationale, moyennant la création d'un cadre légal national définissant les produits d'origine.

Intérêts pour Rodrigue

Contribuer à une agriculture durable fondée sur un produit typique et local.

Favoriser le développement de groupements de producteurs et de transformateurs fondé sur la typicité du produit.

Coordonner une offre de produits certifiés (origine Rodriguaise et de qualité définie par un cahier des charges) pour une reconnaissance hors frontière afin de favoriser une meilleure valorisation du produit.

Participer à la reconnaissance internationale du savoir-faire Rodriguais et de l'excellence de ses produits.

Interdire l'usurpation du nom petit piment de Rodrigue pour tout produit petit piment non cultivé sur le terroir délimité à Rodrigue et transformé selon les procédés traditionnels fruits du savoir-faire et de la créativité Rodriguaise correspondant au cahier des charges IGP.

Annexe 2 : Programme de travail période du 27 juin au 2 juillet

PROJET Piment de Baladirou, Île Rodrigues

Frédéric DESCROIX Cirad Persyst UMR Qualisud

Lundi 27 juin 2011-

- Visite de courtoisie aux responsables de l'Agriculture à Citronelle,
- Visite de la zone Baladirou et prise de contact avec les responsables
- Visite d'unité de transformation ou d'artisans transformateurs

mardi 28 juin

- Visite d'unité de transformation et d'artisans transformateurs
- Rencontre avec des commerçants exportateurs

mercredi 29 juin

- Collecte des relevés météo à la station de Pointe Canon
- Téléchargement des données sols.
- Rencontre avec collecteurs exportateurs
- Visite de producteurs.

jeudi 30 juin

- Réunion avec les différents intervenants (producteurs, transformateurs, administration agricole) sur les objets suivants :
 - découverte du dossier IGP
 - inventaire et présentation des pièces du dossier IGP
 - travail en commissions

vendredi 1er juillet

- Travail avec un groupe de transformateurs
- Visite de la cuisine communautaire (Société « Rodrigues trading and Marketing)

Samedi 2 juillet

- 6 h 00-8 h 00 : visite du marché de Port Mathurin
- 11 h 00 : interview par Benoit JOLICOEUR pour l'hebdomadaire l'Express-Rodrigues,
- 11 h 30 : interview par Jacques EDOUARD pour MBC Radio Rodrigues
- Pique nique organisé par les membres de l'association des planteurs de piment de Baladirou.

Annexe 3 : Area (ha) harvested by foodcrops

Tableau 1 Area (ha) harvested by foodcrops, Island of Rodrigues 1994 - 2002

Food crop	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Maize	521	288	314	291	196	301	327	195	148
Onion	46	44	55	44	45	39	42	39	35
Sweet Potato	10	11	14	11	8	10	10	4	14
Cassava	10	3	2	1	1	6	5	1	
Beans	29	34	43	50	31	24	20	25	28
Groundnut	31	28	19	12	12	18	20	13	16
Garlic	72	46	58	44	24	13	5	5	15
Potato	3	3	1	3	5	3	4	1	1
Banana	n.a	n.a	n.a	n.a	n.a	51	21	27	n.a
Other food crops	74	70	67	47	46	50	59	40	29
Total	796	527	573	503	367	514	512	350	289

D'après Digest of statistics on Rodrigues 2002 du Central Statistics Office

Source: Agricultural Services

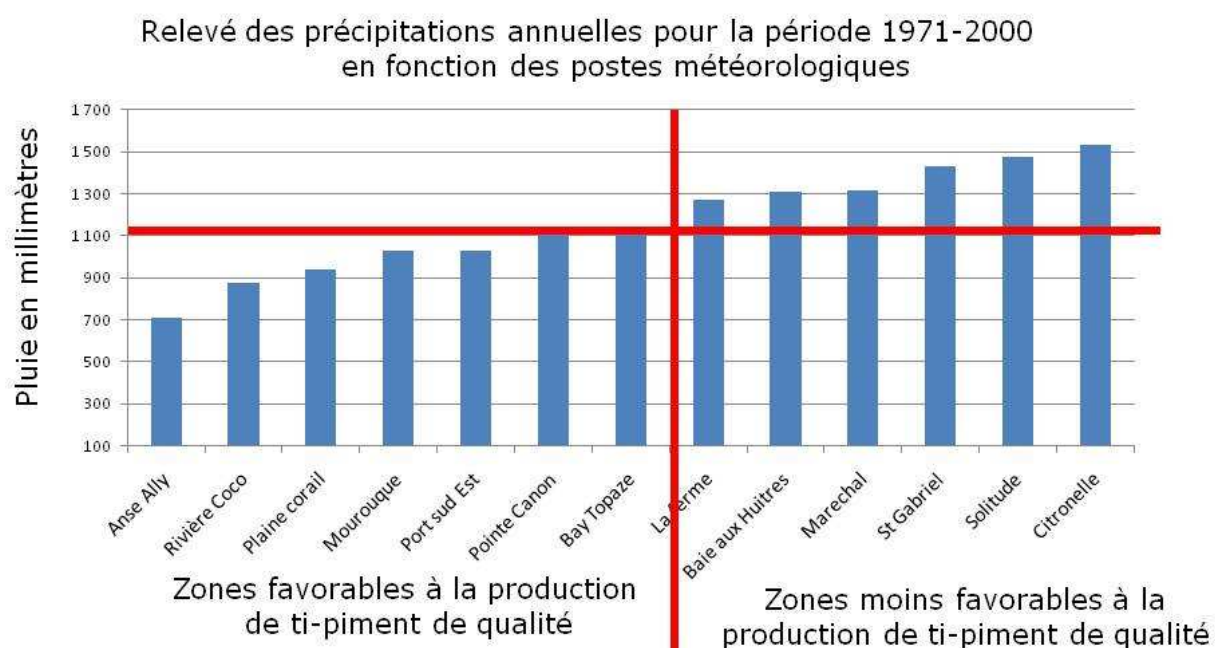
- n.a = figures not available

Annexe 4 : personnes rencontrées

Prénom et Nom	Société/entreprise/Statut
Louis Ange PERRINE	Commissariat de l'agriculture
Jean Thomas GENAVE	Département de l'agriculture
Jérôme FELICITE,	Département de l'agriculture
Agathe Rib BENLEY	Département de l'agriculture
Clenson GRANDCOURT	Association Baladirou
Jocelyn VUNMALLY	Département de l'agriculture
Wilson CHEVERY	Association Baladirou
Christian ALBERT	Rodrigues Trading and Marketing
Jasmine SAINT-PIERRE	Rodrigues Trading and Marketing
Marie Ghislaine CHAN SON	Département de l'agriculture
Azie STEPHENSON	Département de l'agriculture
Marie ange ÉMILIEN	Transformatrice
Marie Paul GENTIL	Productrice, transformatrice
Mirella PROSPERE	Productrice, transformatrice
Association étoile de l'Est	Collecteur, transformateur
Olive BONCOEUR	Productrice, transformatrice et exportatrice
Alain et Alice EMILIEN	Producteurs
Masters Raffaux	Collecteur, transformateur et exportateur
Raoul Augustin	Producteur
Claudette CHONG SEH LIEN	Transformatrice
Clair LIMARE	Producteur
Irenza SAMOZY	Transformatrice
Luibi EDOUAR	Transformatrice
Rose ALLAS NELLIE	Transformatrice
L A LAW SAW	Département de l'agriculture
Perrine SANYOU	Productrice
Christian WILSON EMILIEN	Producteur
Ih BLAISE AZIE	Producteur
Gelino VOBERD	Département de l'agriculture
Marie Louise MILA MEUNIER	Productrice
G MANAIN	Département de l'agriculture
N G CLAUSON	Département de l'agriculture

Olivia RAVINA	Transformatrice
J Marie FLORE	Département de l'agriculture
A David	Département de l'agriculture
Suzy CUPIDON	Productrice
Willis ROUSSETY	Rodrigues Trading and Marketing
Nombreux marchands	Port Mathurin ville
Nombreux producteurs	Port Mathurin (au marché le samedi)

Annexe 5 Pluviométrie



Annexe 6 Les éléments du cahier des charges IGP

- a. à Sommaire
- b. Préambule
- c. Présentation du demandeur
- d. Nom du produit
- e. Type de produit (rubrique)
- f. Description du produit
 - ✓ description botanique et spécificité
 - ✓ description organoleptique et du produit (caractéristiques sensorielles et défaut
- g. mode de conditionnement
- h. délimitation de l'air géographique
 - ✓ zone de production et de transformation
 - ✓ éléments synthétiques justifiant le choix de l'air géographique
- i. éléments prouvant l'origine du produit
 - ✓ le producteur
 - ✓ lors du transport
 - ✓ à l'unité transformation
- j. description de la méthode d'obtention du produit
 - ✓ schéma de vie du produit
 - ✓ méthode d'obtention du produit
- k. éléments justifiant le lien à l'origine
 - ✓ importance historique dans la construction de la société et la réputation de Rodrigues
- l. Structures de contrôle
- m. Etiquetage
- n. les exigences à respecter
- o. la liste des annexes

Annexe 7 : acheteuses Mauriciennes



Annexe 8 : Eléments de notoriété

Acheteurs de ti-piment chez Marie Ange EMILIEN

Confère les cartes de visite de :

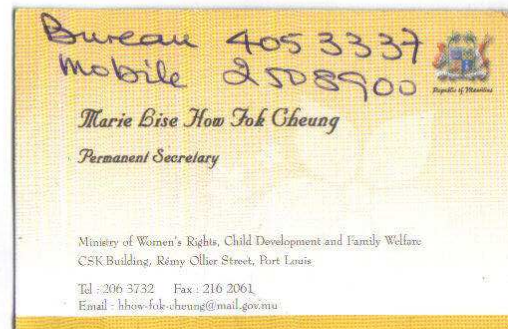
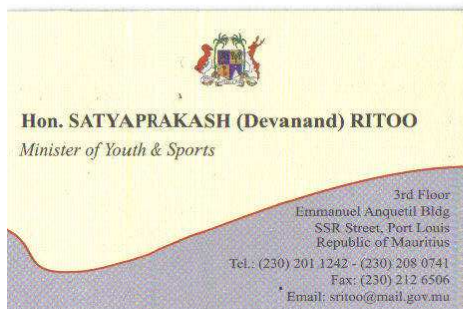
Minister of Youth & Sport

Assistant secretary of Ministry of Health & Quality of life

Permanent secretary, Ministry of Women's Rights, Child development and Family Welfare

Supreme Court : Juge

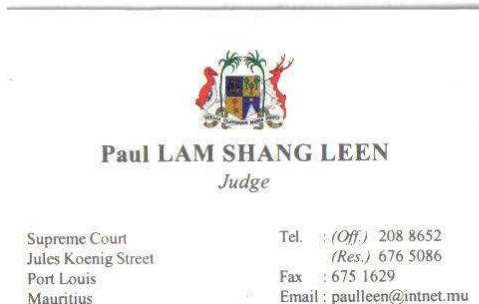
Commission Européenne delegation de Maurice : Assistant au chef de délégation



Ministry of Health & Quality of Life
Sanjay Kumar Sobee
Assistant Secretary

Tel.: (230) 2011915
Fax : (230) 2013545
Mobile: (+230) 2542191
E-mail : ssobee@mail.gov.mu

Room No. 524, 5th Flr.,
Emanuel Anquetil Build,
Port Louis,
Rep. of Mauritius



Annexe 9 : Dossier de demande de reconnaissance

- a. Fiche pour demande de reconnaissance
- b. Document de demande de reconnaissance
- c. Liste actualisée des membres de l'ODG
- d. Mode de fonctionnement de l'ODG
- e. Organigramme de l'ODG
- f. Statut de l'ODG
- g. Lettre de demande de reconnaissance
- h. Procès verbaux des assemblées générales constitutives et dernière assemblées générales ordinaires

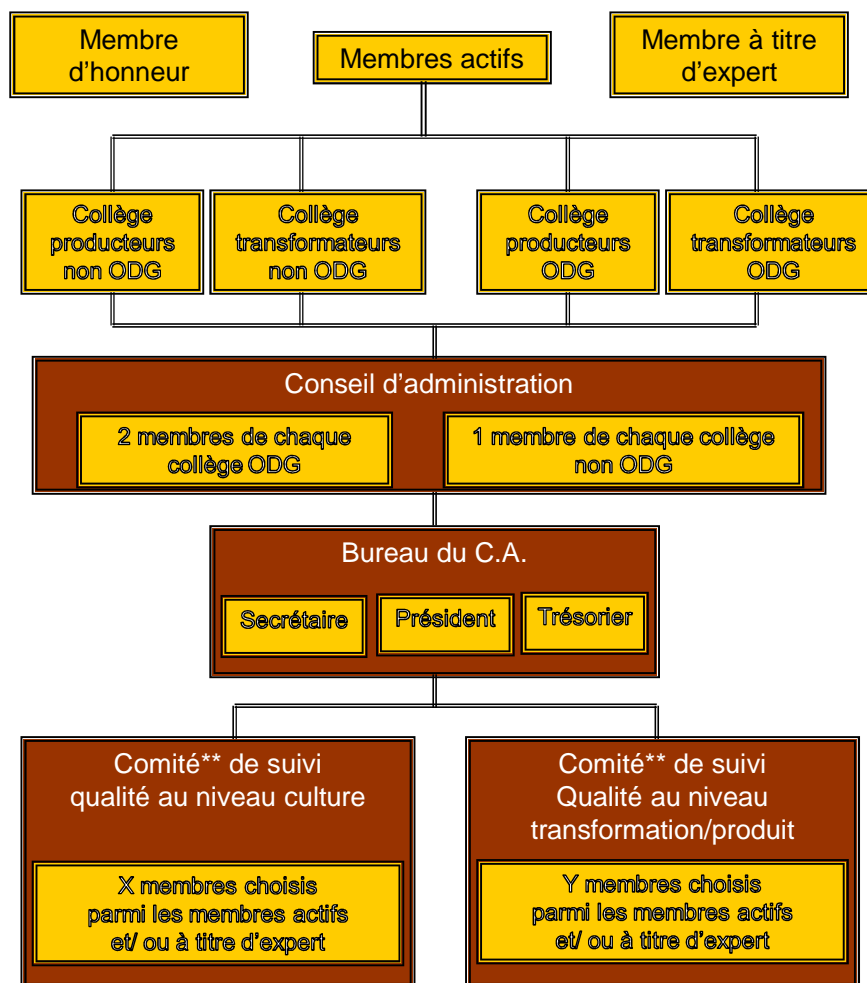
Le cahier des charges IGP

- a. Sommaire
- b. Préambule
- c. Présentation du demandeur
- d. Nom du produit
- e. Type de produit (rubrique)
- f. Description du produit
 - Description botanique et spécificité
 - Description du produit organoleptique (caractéristiques sensorielles et défauts)
- g. modes de conditionnement
- h. Délimitation de l'aire Géographique
 - Zone de production et de transformation
 - éléments synthétique justifiant le choix de l'aire géographique
- i. Eléments prouvant l'origine du produit
 - chez le producteur
 - lors du transport
 - à l'unité de transformation
- j. description de la méthode d'obtention du produit
 - schéma de vie du produit
 - méthode d'obtention du produit
- k. Eléments justifiant le lien à l'origine
- l. importance historique dans la construction de la société et de la réputation de Rodrigues
- m. Le terroir de production actuel, résultat de l'histoire de la production Rodriguaise
- n. Structure de contrôle
- o. Etiquetage
- p. Les exigences à respecter
- q. la liste des annexes

Annexe 10 : Exemple d'organigramme pour le futur ODG

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION DE LA FILIERE TI-PIMENT

MODELE D'ORGANIGRAMME



*ODG: Organisme de Défense et de Gestion

** contrôles internes

SOMMAIRE

I. Introduction.....	2
II. Objectifs de la mission 2.....	2
III. Déroulement de l'expertise	2
IV. Données historiques sur le ti-piment à Rodrigues.....	5
V. Produits candidats ou non a IGP.....	6
VI. la Culture du ti-piment	7
VII. Zones de production.....	7
VIII. les Procédés de transformation du ti-piment à Rodrigues	8
IX. Conditionnement	10
X. Mise en marchÈ du ti-piment.....	10
XI. PROPOSITIONS d'expérimentation ou d'étude préparatoires à la rédaction du cahier des charges	11
XII. Les cinq piliers d'une indication géographique.....	13
XIII. identification préalable des contraintes à lever pour rendre possible une demande d'IGP. .	13
XIV. Constitution de groupes de personnes ressources pour la rédaction du projet de cahier des charges IG	14
XV. Constitution de groupes de personnes ressource pour la rédaction des statuts de l'organisme de défense et de gestion (ODG).	14
Annexe 1 : Intérêt d'une IGP	16
Annexe 2 : Programme de travail période du 27 juin au 2 juillet.....	18
Annexe 3 : Area (ha) harvested by foodcrops.....	19
Annexe 4 : personnes rencontrées	20
Annexe 5 Pluviométrie.....	22
Annexe 6 Les éléments du cahier des charges IGP.....	23
Annexe 7 : acheteuses Mauriciennes.....	24
Annexe 8 : Eléments de notoriété	25
Annexe 9 : Dossier de demande de reconnaissance	26
Annexe 10 : Exemple d'organigramme pour le futur ODG	27